

Förrätter/Starters

Kalixlöjrom serveras med toast eller rårika Bleak roe from Kalix served with toast	355:-
Öjebytoast Toast with crayfish in mayonnaise, grated cheese and dill, topped with trout roe	1/2 165:-, 1/1 245:-
Toast Skagen Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe	1/2 175:-, 1/1 245:-
Sill och strömming med klassiska tillbehör Assorted pickled herring with classic garnishes	215:-
Carpaccio på sotad oxfilé med sardellcrème, parmesan, picklad och friterad lök Carpaccio of blackened beef tenderloin with sardell crème, parmesan cheese, pickles and fried onions	155:-
Vit sparris med tempererat ägg, ramslökshollandaise och surdegskrutonger White asparagus with temperate egg, ramson hollandaise and sourdough croutons	175:-
Marenes ostron Marenes oysters	40:-/st

Huvudrätter/Main courses

Gös med picklad gurka, blå musselvelouté och gräslöksemulsion serveras med potatisstomp Pike perch with pickled cucumber, blue mussel velouté and chive emulsion served with mashed potatoes	295:-
Helstekt rödtunga meuniere med brynt smör, citron, kapis och persilja Roast torbay sole meuniere with browned butter, lemon, capers and parsley	265
Grillad kalventrecote med grönsparis, pommes frites confiterade tomater och peppar sky Grilled veal entrecote with green asparagus and french fries confit tomatoes and pepper sauce	345:-
Confiterad fläksida med stuvad savoykål, picklad kålrot och rostad potatis Confit pork side with stewed savoy cabbage, pickled turnip and roasted potatoes	265:-
Lammytterfile med kålrabbi, vit sparris, friterad bräsa, rödvinskyl och rotselleripuré Lamb file with cabbage, white asparagus, deep-fried sweet breads , red wine sauce and root celery puree	315:-

Klassiker/Classics

Rimmad lax med dillstuvad potatis Lightly salted salmon with dill creamed potatoes	265:-
Torsk med brynt smör , räkor, tempererat ägg och pepparrot Cod with brown butter, shrimps, tempered egg and horseradish	395:-
Operabaren och Bakfickans räksallad Shrimp salad	245:-
Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka Swedish meatballs in cream sauce with potato purée, lingonberries and pickled cucumber	215:-
Wallenbergare med ärtor, lingon, brynt smör och potatispuré ”Wallenbergare” Veal pattie with green peas, lingonberries and potato purée	295:-
Råbiff med klassiska tillbehör och pommes frites Steak tartare with classic garnishes and french fries	275:-
Halstrad råbiff med persiljesmör och pommes frites Seared steak tartare with parsley butter and french fries	275:-
Biff Rydberg Pan fried diced tenderloin, diced potatoes, fried onions and egg yolk	345:-

Tillbehör/Side orders

Nobissallad utan eller med avokado Salad with Nobis dressing, plain or with avocado	50:-/65:-
-----------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Desserter/Desserts

Creme brulée Cream brulée	125:-
Choklad brownie med kola crème rostade jordnötter och färska bär Chocolate brownie with caramel cream roasted peanuts and fresh berries	115:-
Inkokta rabarber med vaniljglass och mandelkaka Boiled rhubarb with vanilla ice cream and almond cake	115:-
Oscar II:s tårta Butter cream and meringue cake with almond flakes	115:-*
En kula glass eller sorbet One scoop of ice cream or sorbet	55:-
Osttallrik Assorted cheese platter	145:-

Champagne	Gl. 12cl	1/1
Cuvée Operakällaren Grand Cru Blanc de Blancs	195:-	1150:-
Taittinger, Brut Réserve	185:-	995:-
Henriot, Brut Souverain	185:-	995:-
Taittinger, Brut Prestige Rosé	195:-	1150:-
Pol Roger, Brut Réserve	1/2 640:-	1035:-
Taittinger, Comtes de Champagne 2006		2500:-
Dom Perignon 2009		2900:-

Mousserande Vin	Gl.12 cl	1/1
------------------------	----------	-----

Parés Baltá Cava Brut, Spanien	105:-	595:-
------------------------------------------	-------	-------

Rosévin	Gl.15cl	1/1
----------------	---------	-----

Anciens Temps Rosé 2016 Frankrike	105:-	495:-
---------------------------------------------	-------	-------

Vitt Vin	Gl.15cl	1/1
-----------------	---------	-----

Sancerre "les Charmes" 2017 Domaine Andre Vatan, Loire, Frankrike	150:-	675:-
-----------------------------------------------------------------------------	-------	-------

Chablis 2017 Pierrick Laroche, Domaine Des Hates, Frankrike	145:-	685:-
-----------------------------------------------------------------------	-------	-------

Bourgogne Blanc "Terroir Noble" 2014 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

Mersault "les Narvaux" 2015 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike		1250:-
------------------------------------------------------------------------------	--	--------

Riesling Smaragd 2017 Domäne Wachau, Österrike	145:-	685:-
----------------------------------------------------------	-------	-------

Pinot Blanc Réserve 2016 Domaine Weinbach, Alsace, Frankrike	175:-	825:-
------------------------------------------------------------------------	-------	-------

Pinot Grigio 2016, Da Luca, Sicilien, Italien	105:-	495:-
---------------------------------------------------------	-------	-------

Educated Guess Chardonnay 2015 California, USA	165:-	790:-
----------------------------------------------------------	-------	-------

Rött vin

	Gl. 15 cl	1/1
Côtes du Rhône Villages 2017 Domain Boissy & Delaygue, Rhône, Frankrike	125:-	595:-
Châteauneuf-du-Pape "les Sinards" 2016 Famille Perrin, Rhône, Frankrike		800:-
Lirac, La Dame Rousse 2016 Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankrike	135:-	645:-
Bourgogne Rouge "Terroir Noble" 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
Château Louvie 2015 Saint Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Frankrike	170:-	795:-
Langhe Nebbiolo 2016 Luigi Voghera, Piemonte, Italien	155:-	695:-
Primitivo 2016 Da Luca, Apulien. Italien	105:-	495:-
Zinfandel 2015 Clos du Val, Napa Valley, USA	185:-	895:-
Carneros Pinot Noir 2015 Clos du Val, Napa Valley, USA		900:-

Dessertvin

	8cl
Château Baulac Dodijos 2015 Sauternes, Frankrike	145:-
Tokaji Aszu, 5 Puttonyos 2009 Royal Tokaji, Ungern	155:-
Beerenausleses Terrassen 2017 Domäne Wachau, Wachau, Österrike	135:-

Portvin

	6cl
LBV 2011 Kopke, Douro, Portugal	175:-
10 YRS TAWNY Kopke, Douro, Portugal	135:-

Öl på fat/Beer on tap 40 cl

Carlsberg Export 5%	77:-
Carlsberg Hof 4,2%	73:-
Gästkran från Carnegiebryggeriet	95:-
Pripps Blå Lättöl/light beer 2,2%	50:-

Öl på flaska/Bottled beer

Brasseries Kronenbourg	80:-
Kronenburg Blanc Frankrike 33cl 5,0%	
Brooklyn Brewery	85:-
Brooklyn Lager USA 33cl 5,2%	
D. Carnegie & Co.	85:-
Carnegie Porter Sverige 33cl 5,5%	
Guinness Brewery	80:-
Guinness Stout Irland 33cl 4,2%	
Jämtlands Bryggeri,	85:-
Jämtlands IPA Sverige 33cl 5,5%	
Nya Carnegiebryggeriet	85:-
Amber Ale Sverige 33cl 4,8%	
Nya Carnegiebryggeriet	85:-
Kellerbier Sverige 33cl 5,9%	
Nynäshamns bryggeri	95:-
Bedarö Bitter Sverige 50cl 4,5%	
Staropramen	80:-
Pivovary Staropramen Czech Republic 33cl 5,0%	

CIDER

Somersby Päron	77:-
Sverige 33cl 4,5%	
Sommersby Äpple, Double Press	77:-
Sverige 33cl 4,5%	

Whisky	4cl
Blended	
Famous Grouse	124:-
Chivas Regal 18y	156:-
Johnnie Walker Black Label	148:-
Johnnie Walker Gold Label	208:-
Johnnie Walker Blue Label	308:-
Jameson 18y	228:-
Bushmills Black Bush	120:-

Single Malt	
Oban 14y	140:-
The Macallan, 18y, Fine Oak	184:-
Lagavulin 16y	160:-
Laphroaigh 10y	144:-

Bourbon	
Jack Daniel's Single Barrel	156:-
Woodford Reserve	128:-
Makers Mark	120:-
Old Overholt Rye	140:-

Calvados	4cl
La Maraude, Vieux, Pays d'Auge	144:-
Coeur de Lion, Operakällaren	268:-
Hors d'Age	
Royer Domfrontais V.S.O.P.	132:-
Royer Domfrontais X.O.	140:-

Cognac och Armagnac	4cl
Tesseron Lot 65, X.O. Operakällaren	252:-
Tesseron Lot 76, X.O. Tradition	168:-
De Luze X.O.	272:-
Martell Cordon Bleu	228:-
Delamain X.O. Pale & Dry	144:-
Grönstedts Monopol	124:-
Grönstedts Extra	
Armagnac de Montal	132:-

Grappa	4cl
Le Crode, Grappa di Prosecco	132:-
Nardini Bassano Bianco	144:-
Nardini Bassano Riserva	144:-

Rom	4cl
Ron Zacapa 23y	252:-
Dos Maderas 5+5	160:-

Akvavit/Snaps	4cl
Stenborgare (Operakällarens egens snaps)	128:-
Alborg Taffel, Alborg Jubileum, O P Andersson, Bäska droppar, Hallands fläder, Herrgårds aquavit, Lysholms Linie aquavit, Löjtens aquavit, Norrlands aquavit, Skåne	

Önskar ni se ett större urval av avecer, fråga efter aveclistan från Operakällarens matsal
For a wider selection of digestif, please ask for the cellar list

Alkoholfritt/Non Alcoholic

Vin/Wine	Gl.	1/1
Vitt vin	55:-	220:-
Rött vin	55:-	220:-
Mineralvatten/Mineral water		
Stenkulla Naturell 33cl		42:-
Stenkulla Stilla, Naturell 75 cl		75:-
Läsk/Juice		42:-
Soft Drinks and Juice		
Öl/Beer		
Carlsberg Non-alcoholic Mikeller Drinking in the sun		55:-

Operabarens Nattmeny

23.00-01.00

Förrätter/Starters

Toast Skagen Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe	1/2 165:-	1/1 245:-
Öjebytoast Crayfish toast	1/2 155:-	1/1 225:-

Huvudrätter/Main courses

Råbiff med tillbehör och pommes frites Steak tartare with garnishes and french fries	275:-
Köttbullar med gräddsås, potatismos rårörda lingon och inlagd gurka Swedish meatballs with potato purée served with lingonberry preserve and pickled cucumber	215:-
Biff Rydberg Diced tenderloin of beef, diced potatoes, fried onions and egg yolk	345:-

Efterrätter/Desserts

Oscar II:s tårta Almond meringue and butter cream cake	115:-
------------------------------------------------------------------	-------